

ICS 65.020.20

CCS B 20

**DB5117**

**四川省（达州市）地方标准**

DB5117/T 69-2023

# **大竹香椿粉加工技术规程**

Technical regulation for processing powder of Dazhu toon

2023-02-27 发布

2023-03-01 实施

达州市市场监督管理局 发布



## 前　　言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由达州市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：达州市农业环境保护监测站、达州市香椿产业协会、大竹县农产品质量安全监督检验检测站。

本文件主要起草人：刘小康、缪凯、刘成文、段青兰、罗芳、徐倩、张小铁、曹银春、董真魁、徐峰、杨忠林、施海峡、孙立。



# 大竹香椿粉加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了大竹香椿粉的术语和定义、要求、加工工艺。

本文件适用于达州市范围内大竹香椿粉的初加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16798 食品机械安全卫生

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**大竹香椿粉 powder of Dazhu toon**

用大竹香椿芽、叶、皮经干燥、研磨等工艺加工而成的粉末制品。

## 4 要求

### 4.1 加工场所及设备

#### 4.1.1 加工场所

应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.1.2 加工设备

清洗设备、烘干设备、粉碎机、筛分机及其配套设备的卫生要求应符合 GB 16798 的规定。

### 4.2 原料

选用大竹香椿芽、叶、皮，原料应新鲜，无杂质、腐烂、病斑、虫瘿。

### 4.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 5 加工工艺

### 5.1 工艺流程

原料→清洗→沥水→干燥→粉碎→过筛。

### 5.2 清洗、沥水

将原料用清水洗净后沥干水分。

### 5.3 干燥

将沥干后的原料立即放入烘干设备中进行干燥，原料厚度宜控制在 2cm ~ 3cm，温度宜控制在 40℃ ~ 50℃，烘至含水量≤13%。

### 5.4 粉碎、过筛

用粉碎机将干燥后的原料粉碎成粉末状，然后用 80 目筛分机过筛。